

### Ingrediënten voor 4 personen

2 rode uien, 2 teentjes knoflook, 300 gr lamsvlees, 3 el olijfolie, 1 el koenjit, 1 blik kikkererwten(400 gr, Royal Mail), 1 pak soep-it Basis-Tomaat(1 liter), 50 gr vermicelli, 6 takjes peterselie, 1/2 el suiker, zout, versgemalen peper.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Marokkaans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Harira

Marokkaanse soep

### Vorbereiding

Pel en snipper de uien en de knoflook. Snij het lamsvlees in dobbelstenen.

### Bereidingswijze

Verhit de olie met de koenjit in een grote soeppan. Bak de ui, knoflook en het lamsvlees ca. 5 min. Voeg 5 dl warm water toe en laat het ca. 45 min. zachtjes koken. Laat de kikkererwten uitlekken in een vergiet. Voeg de Soep-it, kikkererwten, vermicelli en de suiker toe. Laat de soep ca. 15 min. zachtjes koken. Was de peterselie en hak deze fijn. Breng de soep op smaak met zout en peper en verdeel het over 4 kommen. Garneer met de peterselie.

### Serveertips

Lekker met (Turks) brood. Kcal pp:415. BRON:Super.